



PamPille

LE LIEN DU SYNDICAT CAPRIN &
DES PRODUCTEURS FERMIERS DE L'ISÈRE



LES MAUVAIS JOUEURS

Voilà bien une question qui nous tracasse depuis toujours : En tant que responsable APFI, doit-on collaborer avec l'administration, échanger, trouver des compromis ? Ou, doit-on s'opposer à priori ? Doit-on communiquer, former et informer nos adhérents, les aider à mieux connaître et appliquer la réglementation ? Ou, au contraire, résister et pinailler sur chaque petit problème ?

Tout le monde connaît la réponse, depuis toujours APFI a plutôt « joué le jeu » et cherché à travailler dans le bon sens. Aujourd'hui, avec Alim'Confiance, la question se pose à nouveau à nous tous, avec encore un peu plus d'intensité. Car ce nouveau dispositif, s'il s'inscrit totalement dans la mode actuelle de la transparence, apparaît bien contradictoire avec la réglementation européenne qui a comme principe essentiel la responsabilité du professionnel.

Si l'on s'attache à ce principe, l'inspecteur dans ses contrôles devrait chercher à savoir si le producteur qu'il rencontre comprend bien ce qu'il fait et s'il applique réellement une démarche de maîtrise sanitaire et, peut-être même, l'aider vraiment à identifier des voies d'amélioration. Avec Alim'Confiance, l'objectif essentiel est l'évaluation, pas le progrès. Le producteur se voit noté

comme à l'école maternelle, ce qui l'éloigne tout de même beaucoup d'une démarche responsable. Bien évidemment, cette sanction à la clé de l'inspection accroît sensiblement la tension lors du contrôle et plus encore pour l'inspecteur. Il sait bien qu'il aura à se justifier et cela le pousse à se raccrocher à des observations très précises et ponctuelles, à l'opposé de l'approche globale d'un plan de maîtrise.

Ce sentiment de contradiction forte entre les objectifs généraux exprimés par nos interlocuteurs et les retours concrets du terrain est aussi celui qui a dominé pour les responsables APFI à l'issue de notre rencontre avec la DDPP. Une rencontre certes très cordiale, pleine de convergences sur les grands principes mais assez peu satisfaisante en terme de résultats sur des problématiques très concrètes.

Très récemment, je discutais avec un éleveur livreur de lait proche de la retraite qui faisait le bilan de sa carrière d'agriculteur. Son discours était le suivant : « Tout du long, on a fait tout ce qu'on nous a demandé : le A, le super A, les cellules, la génétique, les mises aux normes, les chartes, investi et réinvesti... Au bout du compte on a travaillé de plus en plus et gagné de moins en moins, et maintenant, on gagne plus rien du tout ! »

On sait dans quel état économique se trouve aujourd'hui l'amont de la plupart des filières agricoles classiques. Pour le moment, les filières fermières s'en tirent plutôt un peu mieux. Si l'on veut que ça dure, sans doute va-t-il falloir être un peu plus mauvais joueurs, parce qu'on a tout de même bien l'impression qu'en respectant toutes les règles, on a assez peu de chance de gagner !

Frédéric Blanchard, Président de l'APFI

SOMMAIRE

PAGE 2 • **LES RÉSULTATS DE CONTRÔLE OUVERTS À TOUS**

PAGE 3 • **SYNDICAT CAPRIN UNE NOUVELLE DYNAMIQUE**

PAGE 4 • **UNE ASSOCIATION MULTI-ESPÈCE, NON AFFILIÉE, AVEC UNE SOLIDE EXPERTISE PROFESSIONNELLE... ET QUI NE DEMANDE QU'À GRANDIR !**

PAGE 5 • **DÉFENDRE NOTRE MÉTIER, ÇA NE SE FERA PAS SANS VOUS !**

PAGE 6 • **PMS OUI, MAIS PMCS... ?**

PAGE 7 • **4 QUESTIONS À...**

PAGE 8 • **FORMATIONS CAPRINS/OVINS LAIT**

• **SE PRÉPARER AUX CONTRÔLES : DES CONSEILS ET UNE FORMATION**
• **FORMEZ VOS SALARIÉS AVEC L'AIDE FINANCIÈRE DU FAFSEA**

LES RÉSULTATS DES CONTRÔLES OUVERTS À TOUS !

Depuis le 3 avril, les résultats des contrôles sanitaires faits par la DDPP dans nos ateliers sont disponibles sur internet sur le site : www.alim-confiance.gouv.fr.

C'est la transparence sanitaire ! Un nouveau dispositif prévu dans la Loi d'Avenir 2014 et institué par le décret du 15 décembre 2016. Le niveau d'hygiène est présenté sous forme de smiley, et reste affiché pendant un an.

QUELS MOYENS DE RECOURS ?

Après réception du rapport de contrôle, le producteur a 15 jours pour faire des observations à l'administration. Dans le cas des notes les plus basses, le producteur peut demander un nouveau contrôle pour montrer les améliorations apportées.

L'administration pourra alors changer la note au niveau satisfaisant, mais jamais très satisfaisant... L'APFI est à vos côtés pour vous aider à répondre à l'administration soit pour une réponse écrite dans les 15 jours, soit pour la mise en place d'amélioration. Faites appel à nous.

Nous sommes opposés à l'affichage du smiley sur l'étal ou à la ferme. En effet, ce classement entre bons et mauvais élèves nous semble très arbitraire et basé sur des inspections trop ponctuelles et pas toujours pertinentes. Nous pensons que nous devons rester solidaires et ne pas laisser asseoir une concurrence entre producteurs sur de telles bases. De plus, la transparence sanitaire va sans doute tendre et durcir les contrôles.

Au niveau national, avec l'ANPLF, nous continuons de négocier le Vademecum pour tenter de rendre les critères d'évaluation plus pertinents !

A SAVOIR

Suite à un contrôle, la DDPP peut vous adresser un courrier d'avertissement. « C'est à but pédagogique, pour faire réagir le producteur » dicit la DDPP.

Cela n'en reste pas moins violent pour le producteur. Espérons que le « droit à l'erreur lors des contrôles administratifs » prévu par notre nouveau Président de la République apportera d'autres méthodes pédagogiques.

Faites nous remonter les résultats de vos contrôles par un simple appel à nos conseillers pour que nous puissions argumenter auprès de l'administration.

Frédéric Blanchard



Pas de non-conformité, ou uniquement des non-conformités mineures.
Note indiquée sur votre rapport d'inspection : « Bon niveau d'hygiène ».



Des non-conformités pour lesquelles la DDPP envoie un courrier de rappel de la réglementation.
Note indiquée sur votre rapport d'inspection : « Niveau d'hygiène acceptable ».



Mise en demeure de procéder à des mesures correctives dans un délai fixé avec nouveau contrôle pour vérifier la mise en place de ces mesures correctives.
Note indiquée sur votre rapport d'inspection : « Niveau d'hygiène à améliorer ».



Fermeture administrative, retrait, ou suspension de l'agrément sanitaire.
Note indiquée sur votre rapport d'inspection : « Mesures correctives requises ».

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE EN QUELQUES MOTS

168 adhérents pour l'année 2016 (+12 par rapport à 2015).

Un budget équilibré mais dépendant des financements publics d'où l'augmentation de la cotisation pour gagner en autonomie.

Des démarches auprès du service des impôts pour ne pas reverser de la TVA sur la subvention du Conseil Départemental : Sans succès !

Des artisans fromagers de la zone IGP St Marcellin ont demandé à adhérer à l'APFI. Le débat a eu lieu en CA et en AG. On a des points communs : taille d'atelier similaire tant en volume, qu'en personne et en matériel. Des craintes émergent également : des garanties sur l'origine iséroise du lait, une association qui doit rester au main des producteurs fermiers, nos valeurs sont elles partagées ?

Ces réflexions seront reprises et travaillées en Conseil d'Administration car si une demande est exprimée, nous devons être en mesure d'apporter une réponse claire et un accompagnement adapté. La piste de « prestation de service avec abonnement » a été évoquée.

DES NOUVEAUX :

• Nadège-REY-GIRAUD, nouvelle assistante depuis



le 1er février 2017.

Nadège travaille sur la thématique de l'élevage depuis

plus 5 ans à la Chambre d'agriculture.

Basée à La Tour du Pin, elle sera la référence pour notre association et le syndicat caprin.

• Jimmy HAUSSLER,



nouvel administrateur.

Producteur de fromage de brebis à Ornon avec sa conjointe Emilie SALVI.

RENCONTRE DDPP

MAI 2017 :

Des dossiers à travailler, mais pas de réelles avancées. Telle pourrait être la conclusion de cette rencontre.

Si notre position sur l'étiquetage d'origine a été validée par la DDPP, nos demandes sur la gestion des déchets d'élevage ou de laboratoire, sur la réglementation œufs n'ont pas reçu un avis favorable. Les discussions sur les premiers contrôles dans le cadre de la transparence sanitaire ont été plutôt tendues.

Nous allons donc déposer des dossiers sur des cas concrets afin d'avoir une base de négociation avec l'administration.

SYNDICAT CAPRIN



SYNDICAT CAPRIN : UNE NOUVELLE DYNAMIQUE !

Après une invitation délibérément provocante pour l'Assemblée Générale 2017 « vers la fin du syndicat caprin » les éleveurs se sont mobilisés et ont montré leurs convictions. La force de caractère du chevrier isérois, ça vous parle ?

« Le syndicat a une histoire, il ne faut pas l'oublier » a-t-on entendu le 19 janvier lors de l'AG. « Il a permis de mettre en place des services techniques : raison pour laquelle la filière caprine est aussi présente et professionnelle dans notre département ».

« Il est nécessaire de relancer une dynamique », poursuivaient les autres.

Dans cette ambiance motivée, un nouveau Conseil d'Administration a vu le jour et il vous propose des actions concrètes basées sur le convivial et le syndical !

« LE REPAS DES CHEVRIERS » qui tournera sur différentes fermes chaque année.

Une journée conviviale est destinée aux futurs chevriers, stagiaires sans distinction politique, de système de production ou géographique.

UN DÉPLACEMENT D'ENVERGURE lors de la journée Portes Ouvertes de la station expérimentale du PEP au Pradel le jeudi 12 octobre.

Une journée pour s'informer sur les actualités techniques de l'élevage caprin et de la fromagerie, certes, mais aussi une journée vindicative ! Réussite professionnelle et

économique passe par la professionnalisation des exploitations via la mobilisation de compétences issues d'expérimentations appliquées et de conseillers expérimentés maillant le territoire et travaillant en réseau. Il est aujourd'hui nécessaire de se mobiliser pour défendre ces dispositifs expérimentaux et financiers.

L'enjeu est double et de taille : faire cette démonstration de force aux financeurs de la Région, c'est à dire plus précisément à Laurent Wauquiez qui est invité le 12 octobre au Pradel... L'avenir des financements de nos outils et des techniciens en dépend ! Et montrer que les chevriers isérois restent dynamiques et engagés, c'est bon pour le moral de chacun, et la filière fermière de façon plus générale !

La force de caractère du chevrier isérois, prêt à en faire la démonstration ?

Véronique Gitton

SE SONT PORTÉS VOLONTAIRES POUR CETTE NOUVELLE AVENTURE :

- **Co-présidents** : Mélisa Decotte Genon et Sébastien Juge.
- **Vice-président** : Frédéric Blanchard
- **Secrétaire** : Gaétan Piret
- **Trésorier** : Céline Bouchon
- **Administrateurs** : Aline Naud, Mickaël Morel, Denys Meunier, Thierry Gabriel, Yves Coussot, Franck Pellet, Karine Argoud-Puy, Stéphane Lentillon.

ÉTUDE EN FROMAGERIE

Dans le cadre des études du PEP caprin, nous avons décidé, sur 2017, de nous pencher sur un problème de flore de surface des fromages lactiques.

Voici un descriptif du problème : La surface du fromage est recouverte de « géo » mais poisseux, filmant, huileux, avec des « picots », brillant, de sensation au toucher toujours humide, et une surface ayant du mal à sécher.

Le but de l'étude est d'aller mesurer des paramètres dans votre fromagerie, de mener une enquête exhaustive sur l'élevage-bâtiment, machine à traire et fromagerie pour trouver les



causes et surtout à terme les remèdes à cette contamination. Nous vous guiderons bien sûr pour la mise en place d'actions de résolution.

Si ce genre de fromage débarque sans prévenir dans votre fromagerie (sur fromage lactique en caprin, bovin ou ovin, ne soyons pas restrictif

sur l'espèce laitière), prenez contact avec Véronique Gitton ou moi-même, nous viendrons mener l'enquête !

Merci pour vos futures contributions à l'avancée de la science fromagère.

Sylvie Morge,
technicienne fromagère PEP Caprin.

TÉMOIGNAGE DE MÉLISA



« C'est avec une grande joie et il faut l'avouer une certaine appréhension, que nous avons accueilli lundi 5 juin (pentecôte), chez nous à la Chèverrie

de Chartreuse à Voiron le premier « repas des chevriers ». Une vingtaine de chevriers accompagnés de leurs conjoints et leurs enfants ont répondu présents pour cette belle journée plutôt ensoleillée. Après une petite visite libre de notre exploitation, nos convives ont partagé un « apéro'bik ». Des discussions ont commencé à se mettre en place, certaines professionnelles d'autres plus légères. Puis petits et grands se sont mis à table autour d'un bœuf à la bière cuisiné à la chaudière par nos soins avec une viande issue de notre exploitation. Les échanges ont continué jusqu'au dessert et se sont achevés sur « la goutte de poire » ; le tout sous les rires de tous les enfants, qui s'en sont donnés à cœur joie entre trampoline, tracteur à pédales et parties de loup touche touche... Dans un esprit très convivial tous ont donné un petit coup de pouce pour le rangement.

Nous espérons que pour cette première, nos collègues chevriers ont apprécié ce moment de détente et d'échange et qu'ils seront de plus en plus nombreux chaque année car le syndicat souhaiterait pouvoir reconduire cet événement chaque année sur d'autres exploitations. Avis aux volontaires....

Mélisa Decotte-genon, vice présidente du syndicat caprin.

BREVE

Clément Marais, chevrier à Villard-Reculas, a rejoint le Conseil d'Administration du Contrôle Laitier en début d'année 2017.

Le syndicat caprin et le référent professionnel caprin du Contrôle Laitier travailleront ensemble pour une cohérence d'intervention dans les élevages, et de défense des intérêts des chevriers.

ANPLF

Association Nationale des
Producteurs Laitiers Fermiers

ASSOCIATION MULTI-ESPÈCE, NON AFFILIÉE, AVEC UNE SOLIDE EXPERTISE PROFESSIONNELLE...ET QUI NE DEMANDE QU'À GRANDIR !

L'ANPLF s'est constituée en août 2016 afin de réunir à l'échelle nationale les organisations représentatives de producteurs laitiers fermiers. **A ce jour, l'ANPLF regroupe 700 producteurs adhérents via 13 organisations basées dans différentes régions françaises.**

POURQUOI CETTE NOUVELLE STRUCTURE ?

Auparavant, à l'échelle nationale, les problématiques fermières étaient principalement portées par la FNEC, qui a réalisé un travail important, efficace et déterminant pour la filière toute entière, y compris pour les secteurs bovins et ovins.

Cependant, cette structuration devenait de plus en plus problématique en termes de représentativité et de financement.

Malgré plusieurs tentatives, il n'a pas été possible de faire évoluer le cadre existant. Les responsables professionnels fermiers les plus impliqués à l'échelle nationale depuis des années, ont donc créé l'ANPLF, en tant que lieu de représentation et de défense des intérêts spécifiques des producteurs fermiers des 3 espèces laitières.

LES THÈMES DE TRAVAIL :

OBTENIR UNE RÉGLEMENTATION ADAPTÉE ET DES SERVICES AUX PRODUCTEURS

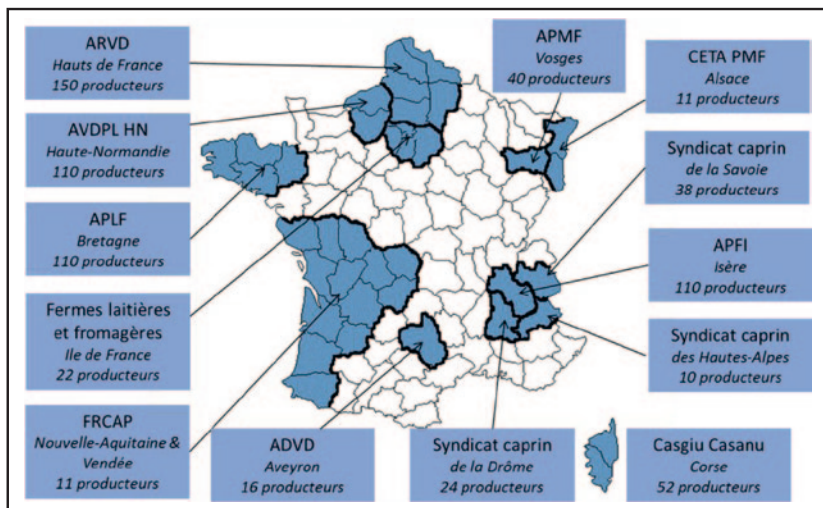
L'ANPLF mène plusieurs grands chantiers, avec des résultats attendus dans les prochains mois :

• Le vademécum « lait et produits laitiers » :

Document du Ministère de l'Agriculture destiné à ses services de contrôle basés dans les départements, il liste les points à contrôler dans les ateliers. Or, avec la récente mise en place par le Ministère du dispositif « Alim'confiance », il devient essentiel que les contrôles soient pratiqués selon des critères justes et adaptés et sans ajouter de contraintes supplémentaires, tel que le bien-être animal qui ne relève pas du domaine sanitaire. L'ANPLF a rencontré le Ministère à Paris le 9 juin sur ce thème. Pour continuer à avancer, faites-nous remonter le déroulement des contrôles sur le terrain.

• Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène européen :

A la demande d'actualisation du GBPH français par l'administration, des représentants professionnels français ont répondu par un nouveau GBPH, en collaboration avec des structures fermières et artisanales d'autres pays européens. Ce nouveau guide ne change pas l'approche appliquée en France depuis des années, mais il complète et met à jour nos outils actuels. Il est d'utilisation volontaire et sera officiel et disponible à partir de l'hiver 2017/2018. Il sera diffusé et expliqué au cours des sessions de formation, ou des réunions d'échanges et de mise en commun sur le thème des pratiques d'hygiène, que les structures de l'ANPLF réaliseront à partir de



fin 2017 à destination de leurs producteurs adhérents.

En parallèle de son travail syndical, l'ANPLF va mettre en place des services répondant aux besoins de ses adhérents :

• L'assistance technique et syndicale en cas d'alerte sanitaire :

Ce type de service existe dans plusieurs départements et/ou régions, et notamment en Isère depuis de longues années. Une grande partie des producteurs et techniciens expérimentés dans la gestion et la résolution de cas d'alerte Listeria ou Salmonella sont membres de l'ANPLF. Ils vont mutualiser leurs compétences pour les mettre à la disposition des adhérents de l'association partout en France.

• Système d'assurance perte d'exploitation.

Cette action n'est pas encore finalisée, mais elle fait partie des priorités décidées par le Conseil d'Administration de l'ANPLF. Il s'agira de concrétiser un « accord cadre » au niveau national, mais réservé aux adhérents de l'ANPLF, sur une assurance couvrant les frais de gestion d'une alerte sanitaire, mais également les pertes d'exploitation (préjudice commercial,...). L'adhésion à l'ANPLF constituerait une garantie significative pour les assureurs, dans la mesure où l'assistance à la gestion de crise dont bénéficieraient les producteurs de l'ANPLF permet un retour plus rapide à une situation normale, limitant ainsi l'ampleur des pertes.

Ainsi, malgré sa « jeunesse », l'ANPLF a jusqu'à présent reçu une très bonne écoute de la part des administrations et des autres instances s'intéressant à la filière fermière, du fait de son lien direct avec les producteurs de terrain et de sa capacité à argumenter sur les difficultés réelles et concrètes des producteurs. C'est pourquoi l'adhésion et l'implication de chaque nouveau producteur sera une force supplémentaire qui aidera à faire avancer les sujets d'intérêt pour la filière laitière fermière.

Yolande Moulem, animatrice de l'ANPLF



Pour contacter l'ANPLF
anplf.info@gmail.com

PRODUITS CARNÉS

DÉFENDRE NOTRE MÉTIER... ÇA NE SE FERA PAS SANS VOUS !



Créer il y a maintenant une dizaine d'années, le groupe viande au sein de l'APFI a gagné en maturité et en nombre d'adhérents. Nous conduisons des actions selon les problématiques du moment. C'est grâce à notre union au sein de l'association que nous pouvons être reconnus.

L'APFI joue son rôle de défense des producteurs en œuvrant au niveau départemental ou national pour demander des dérogations ou une évolution de la loi. Elle s'associe souvent avec des démarches d'autres organisations professionnelles agricoles pour avoir plus de poids face à l'administration. En viande, l'absence d'une structure nationale professionnelle (comme l'ANPLF aujourd'hui en lait) rend les producteurs peu visibles. Votre adhésion et votre participation à nos actions sont donc importantes pour rendre encore plus crédible notre association.

Suite à la réunion avec la DDPP du mois de mai, nous travaillerons cet hiver sur deux dossiers au niveau départemental :

- la validation d'un dossier d'agrément de centre d'emballage d'œufs adapté à la taille de nos élevages. La demande d'œufs fermiers locaux est aujourd'hui importante, tant en direct sur les marchés que via des revendeurs. Mais le seuil de 250 poules pondeuses et l'obligation de passer par un centre d'emballage d'œufs dès la vente du premier œuf à un revendeur bloque le développement de nos ateliers par crainte des démarches administratives à réaliser. Objectif pour l'APFI : faire valider par la DDPP de l'Isère un dossier d'agrément adapté à la taille de nos élevages et à nos pratiques.

L'APFI recherche donc des producteurs volontaires pour se lancer avec nous dans l'aventure de la création d'un centre d'emballage d'œuf et de validation du dossier d'agrément. On ne part pas de zéro car un premier dossier a déjà reçu un agrément provisoire de la DDPP !

- La gestion des déchets carnés en laboratoire de transformation : au vu de l'augmentation du coût de l'équarrissage, l'idée est de regrouper les déchets de plusieurs petits ateliers. La DDPP ne voyant pas cela d'un bon œil, nous

souhaitons étudier les pistes soit pour faire accepter cette solution grâce à une analyse de risque et de mesures de maîtrise adaptées, soit pour obtenir un agrément pour le transport de sous-produits animaux. Là encore, les producteurs qui souhaiteraient participer à cette action sont les bienvenus.

En parallèle de ces actions, et pour faire suite à la journée du 27 mai 2016 sur les salmonelles et les mesures de biosécurité, l'APFI s'est associée à l'action de la Confédération Paysanne pour faire valider un plan de biosécurité adapté à nos élevages fermiers.

Cette « association » est purement technique, l'APFI étant apolitique et asyndicale, mais elle permet d'avoir un effet levier favorable à la défense du producteur fermier. Et c'est bien là, l'essentiel ! Car nous voyons bien que le chaud et le froid soufflent sur le producteur fermier.

Le produit local, est mis en avant sain, durable, responsable...accommodé aussi à toutes les sauces : dans les discours politiques, comme LA solution pour sortir les filières agricoles du marasme actuel, par le consommateur qui en veut par conviction ou pour se donner bonne conscience. Mais pour faire un bon produit local, il faut un agriculteur qui lui est le grand oublié. La réglementation est faite pour les filières longues et doit s'appliquer telle quelle aux élevages fermiers. Au producteur d'adapter ses pratiques, même si ça doit conduire à la disparition de son activité. Dernier exemple en date : la biosécurité en élevage de volaille et l'obligation initiale de vide sanitaire total pendant 14 jours une fois par an !

Alors faites entendre vos voix en adhérant et en participant à nos actions !

Sonia Guillon, Raphaël Gaillard, Jacques Rimbault, administrateurs.



RAPPEL RÉGLEMENTATION ŒUFS

Dès que l'on vend à un revendeur (épicerie, GMS, restaurants...) ou dès que l'on a plus de 250 poules, tous les œufs doivent passer par un centre d'emballage agréé. Les dépistages salmonelles en élevage sont alors obligatoires.

Si vous avez moins de 250 poules sans centre d'emballage d'œufs, vous ne pouvez vendre qu'au consommateur final à la ferme ou sur un marché à moins de 80 km de votre site de production. Les œufs doivent être vendus en vrac (un point de vente collectif dans lequel vous êtes associé est considéré comme un marché).

Une déclaration et une demande d'exemption au classement est à faire auprès de la DDPP via le formulaire CERFA 15 296.

Le marquage des œufs est obligatoire dès lors que vous vendez en dehors de votre exploitation.

Contact : Gilles Testaniere,
06 59 54 89 92

TÉMOIGNAGE

PMS OUI...MAIS PMCS ?

Le PMS ou Plan de Maîtrise Sanitaire, fait aujourd'hui partie intégrante du langage du fromager, des impondérables de notre quotidien au sein de nos ateliers. L'appliquer au mieux (ou au plus juste) est le meilleur garant de nos nuits sereines !! Par contre, qui a déjà entendu parler du PMCS, le Plan de Maîtrise du Contrôle Sanitaire ? Personne, mais en préciser les fondamentaux permettra à tout un chacun de « s'affûter » afin de préparer un contrôle sanitaire futur.

Le PMCS vient tout droit de mon imagination, imagination bien réelle car au fond, d'une manière ou d'une autre, chacun l'a déjà établi à sa manière, ou l'a mis en pratique lors des contrôles sanitaires de la DDPP¹. Parlons-en donc de ce futur contrôle des services sanitaires, prévu ou inopiné, court ou long, constructif ou inconstructif... En résumé, la bête noire du fromager qui lui fera vivre des nuits de cauchemars, des hausses de tensions, des migraines et on en passe. Cependant, pour que ce contrôle se déroule « bien » (ou pas trop mal pour les plus « optimistes »), il existe quelques règles à appliquer, règles que nous allons énumérer et expliquer :

- être irréprochable : facile à dire mais impossible à faire entre l'astreinte quotidienne, les papiers en retard et ceux trop en retard, l'imprévu imprévisible et le pire de tous : les enfants... On ne sera donc pas irréprochable, nous n'avons pas cette prétention mais nous faisons pour le mieux ;
- connaître son système : celui qui reçoit les « administratifs » chez lui connaît sa fromagerie et son fonctionnement ainsi que toutes les procédures mises en place afin d'assurer une maîtrise sanitaire optimale ;
- être seul pour les recevoir. A deux, on finit forcément par se contredire (certains diront : surtout dans un couple... nous ne nous avancerons pas...!);
- être maître chez soi. Qu'est ce que cela signifie ? Cela veut dire que vous, et vous seul connaissez votre système et sa cohérence sur le bout des doigts. Toutes vos pratiques ont une logique technique et sanitaire et rien n'est fait au hasard. Il est parfois bon de rappeler à votre visiteur que vous connaissez votre métier bien mieux que lui ne le connaît.
- Si ce jour là, ou n'importe quel autre jour, un sentiment d'infériorité venait à vous traverser, piétinez-le et reportez-vous au tiret précédent ;



- Rester calme, même si vous bouillonnez à l'intérieur. C'est l'inverse du grain de caillé du bleu : tendre à l'extérieur mais bien ferme à l'intérieur ;
- Savoir remettre en cause certaines remarques. La réalité du terrain et des pratiques n'est pas toujours le fort de nos services administratifs et recadrer certaines interprétations d'obligations ne fait jamais de mal ;
- Le fondamental « pas d'obligation de moyens » : parfois, un contrôle peut être orienté sur les moyens mis en œuvre pour la maîtrise sanitaire. N'oublions pas que la seule obligation qui soit est une obligation de résultats. L'obligation de moyens se résume à travailler avec des matériaux et du matériel propre, lavable et imputrescible, tout le reste on oublie. Par exemple, des gouttelettes au plafond d'une cave saturée en humidité ne représentent pas forcément un risque sanitaire si la qualité de l'eau est maîtrisée et que des analyses sont faites sur les fromages.
- La peur de l'inconnu : le contrôleur n'aime pas ce qu'il ne connaît pas. Soyez toujours prêt à défendre et à argumenter vos pratiques. Votre bonne maîtrise technique est le meilleur garant de la sécurité sanitaire de vos produits et si vos explications ne lui suffisent pas, à sa charge de se renseigner et de se documenter.

En bref, rester toujours acteur et maître de son contrôle est garant de sa réussite, ne le subissez pas, répondez avec clairvoyance, ne vous laissez pas impressionner...et argumentez avec fermeté si nécessaire. Avec tout cela, espérons que nous obtiendrons les précieux smileys avec de beaux sourires...

Sébastien Juge, producteur caprin.

1 / Direction Départementale de la Protection des Populations

ANALYSE

MICROBIOLOGIQUE :

N=5 OU N=1 ?

C'est une question un peu récurrente que se pose souvent le producteur fermier au moment de faire les prélèvements lors des auto-contrôles.

Dois-je faire 5 analyses d'un même produit avec des échantillons pris au hasard sur mon lot (n=5) ou une seule analyse avec un seul prélèvement suffit (n=1)? Et l'inspecteur DDPP, qu'est ce qu'il va me demander ?

L'analyse avec 5 échantillons permet de valider un processus de fabrication et de montrer que la situation est maîtrisée ou à nouveau maîtrisée s'il y a eu non-conformité. Elle est à réserver aux cas suivants :

- Lors de la création d'un atelier de fabrication ou lorsqu'une nouvelle fabrication est mise en place, mais dans les deux cas après une certaine « stabilisation » de la fabrication
- A l'issue d'une non-conformité ayant révélé la présence de listéria, de salmonelle ou d'entérotoxines de staphylocoques, afin de montrer que l'on a bien résolu les problèmes
- Dans le cas général, pour les autocontrôles de routines, on se limite à 1 analyse et pas forcément avec 5 fromages mélangés. Il vaut mieux faire des contrôles plus fréquents avec un seul fromage à la fois. On améliore la surveillance et on limite un peu les coûts. Les contrôles microbiologiques constituent un des outils de contrôle de vos fabrications mais ce n'est pas le seul. Vos observations ou mesures régulières sont au moins aussi importantes. Une formation sur ces aspects sera proposée en début d'année 2018.

TÉMOIGNAGE

4 QUESTIONS À... JEAN-PAUL PIOLLAT & SÉBASTIEN ROCHAS

Participants à la formation « Valorisation des bas morceaux en viande bovine »

Pourquoi vous êtes-vous inscrits à cette formation ?

Jean-Paul Piollat : J'ai un projet de laboratoire pour transformer du porc et du bœuf avec vente dans un point de vente collectif. Même si je transforme mon cochon ou je fais découper un veau à titre perso l'hiver, je manque de connaissances techniques. A partir du moment où on vend en direct, on ne peut pas bricoler dans son coin. Je voulais sécuriser les débouchés de tous mes morceaux de bœuf quelle que soit la saison. Je veux aussi travailler dans de bonnes conditions d'hygiène.

Sébastien Rochas : Je voulais trouver de nouveaux procédés de fabrication. J'avais fait des essais en salaison de bœuf, mais je n'étais pas satisfait du résultat. On trouve des recettes sur Internet, mais on tâtonne. Si on veut un produit de qualité, il faut une technique fiable. Je voulais aussi m'étalonner par rapport à ma façon de travailler et mes coûts de production. Quand on est tout seul, c'est plus difficile de le faire. Aujourd'hui, je sais où j'en suis.

Qu'avez vous retenu de cette formation ?

JPP : Quand on n'a pas la connaissance, on se fait une montagne de la transformation. Après la formation je m'aperçois que c'est assez « simple » et que l'on n'a pas nécessairement besoin d'un matériel très sophistiqué. Je n'ai pas perdu mon temps. En 3 jours, l'étendue des produits fabriqués était large : de la viande séchée ou en salaison au plat cuisiné en passant par les pâtés et terrine. On apprend forcément beaucoup.

SR : Je suis sorti de mes habitudes, j'ai vu d'autres façons de travailler. Ils travaillent au cutter, chez moi je travaille au hâchoir et au mélangeur. J'ai progressé. La formation m'a aussi conforté dans mes pratiques. Sur les fabrications, c'est la valorisation des flanchets en bœuf séché, la valorisation des pots au feu. Ce n'est pas compliqué, à la portée de tout le monde. Mais je m'en faisais tout un monde...

Que pensez-vous du déplacement à Aurillac ?

JPP : C'est loin ! Mais pendant le trajet, on a le temps de discuter avec les autres stagiaires. Tous n'étaient pas débutants comme moi, et j'ai pu profiter de leur expérience. A Aurillac, c'est un vrai laboratoire qui travaille du volume toutes les semaines. Si on s'intéresse à un sujet, les bouchers et charcutiers répondent à nos questions et nous transmettent leur savoir-faire. Vu que les autres stagiaires étaient expérimentés, ils allaient plus loin dans leurs conseils. On a eu une formation très technique.

SR : Je confirme, c'est un peu loin ! Mais en étant dans une ENILV pendant 3 jours, j'ai rencontré d'autres personnes, d'autres façon de faire. J'ai échangé avec les bouchers sur place : on n'a



pas les même prix de vente, les bouchers disponibles sont plus nombreux en Auvergne qu'en Rhône-Alpes, on n'ajoute pas les mêmes épices car nos habitudes sont différentes. L'échange avec les autres stagiaires est aussi très enrichissant. J'ai appris autant avec eux que par la formation en elle-même. C'est dommage que l'on n'ait pas en Rhône Alpes un centre de formation adapté comme celui là à la production fermière, alors que l'on est une grande région de transformation de viande.

Comment vous êtes-vous organisés pour le travail sur l'exploitation ?

JPP : Je me suis fait remplacer par un voisin avec qui je travaille au quotidien. J'avais bien organisé mon travail avant et la formation était à un moment de moindre activité : hors période de vêlage, pas de travaux aux champs... Je ne regrette pas de l'avoir fait. D'aller voir ailleurs, ça permet de voir que l'on se fait des idées sur certaines choses alors que ça n'est pas fondé.

SR : J'ai anticipé le travail et j'ai une équipe de salariés sur laquelle je peux compter. Je pars donc l'esprit tranquille.

JEAN-PAUL PIOLLAT, 55 ANS

- 45 vaches allaitantes Limousine et la suite
- Atelier porc à l'engrais en développement
- Projet d'atelier de transformation collectif
- Commercialisation en colis. Ouverture d'un point de vente collectif à la fin de l'été

SÉBASTIEN ROCHAS, 40 ANS, ASSOCIÉ DU GAEC DES COLIBRIS AVEC SON FRÈRE ET SON NEVEU

- 5 salariés et 2 apprentis
- 80 Vaches allaitantes Blonde d'Aquitaine et la suite
- Atelier porc à l'engrais
- Atelier de transformation agréé
- Commercialisation à la ferme, restauration commerciale et collective, expédition, point de vente collectif

FORMATIONS AGENDA

FORMATIONS ÉLEVAGE CAPRINS/OVINS LAIT

INTITULÉ DE STAGE	DATES	INTERVENANT
ÉLEVAGE DES CHEVRETTES	1 jour - ENTRE NOVEMBRE & FÉVRIER	Benoît Desanlis
BASES DE L'ALIMENTATION ET DES CONDITIONS D'ÉLEVAGE CARPIN	A définir	Benoît Desanlis
LES MALADIES DES CAPRINS / JEUNES ANIMAUX LES MALADIES DES CAPRINS / ADULTES	1 jour 1 jour	Vétérinaire
PHYTO-AROMATHÉRAPIE CHEZ LES PETITS RUMINANTS	1 jour - ENTRE NOVEMBRE & FÉVRIER	A définir
ALIMENTATION OVIN LAIT	A définir	A définir

FORMATIONS PRODUITS LAITIERS / PRODUITS CARNÉS

L'AFPI vous propose une vingtaine de formations en lait et viande au cours de la saison 2017/2018. Pour des questions de mise en page, elles vous sont présentées dans les plaquettes jointes à ce numéro et prochainement sur notre site internet.

SE PRÉPARER AUX CONTRÔLES : DES CONSEILS ET UNE FORMATION

- **Si la DDPP vous a prévenu de sa visite**, relisez votre PMS et préparez vos analyses. Sinon, tout le monde a dans son atelier un truc qu'un inspecteur DDPP ne saurait voir... Réglez le problème mais ne passez pas votre nuit à nettoyer, vos conditions de travail sont «globalement» correctes.
- **Si l'inspecteur passe à l'improviste**, vous n'avez pas forcément beaucoup de temps à lui consacrer, une demi-heure est une durée raisonnable. N'hésitez pas à lui rappeler que c'est ce qui est convenu avec APFI. Pour les papiers, prenez rendez-vous
- **Positiver** : Vous êtes un professionnel, vous savez ce que vous faites, pourquoi vous le faites et vous avez des preuves à leur montrer : des résultats d'analyses de vos produits et de votre lait matière première. Des éléments de surveillance de votre troupeau, de vos équipements, de vos fabrications... Lorsque la DDPP vient

chez vous, vous devez surtout penser à la rassurer !

- **Être cohérent** : Il n'y a pas de bonnes ou mauvaises réponses. Montrer la cohérence globale du fonctionnement de l'atelier et de l'élevage avec votre personnel, votre matériel, vos produits, votre mode de commercialisation...
- **Se préparer** : en participant à la formation proposée par l'APFI « Comment vérifier la mise en œuvre de mon PMS ? » Une journée pour valider vos pratiques sanitaires dans votre fromagerie et vérifier la pertinence de vos autocontrôles : plan d'analyses microbiologique et points de surveillance en élevage et en fromagerie.

Véronique Gitton

FORMEZ VOS SALARIÉS AVEC LES STAGES DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE ET L'AIDE FINANCIÈRE DU FAFSEA*

Vous employez un(e) (des) salarié(s)(es) sur votre activité agricole et vous souhaitez qu'il ou elle participe à un stage de la Chambre d'agriculture :

1/ Soit le stage est agréé par le FAFSEA régional :

Exemple : en 2017, biosécurité en élevage de volailles.

- la participation est gratuite pour le salarié, le FAFSEA paie directement à l'OF le coût pédagogique.
- le FAFSEA vous rembourse la rémunération maintenue, dans la limite du SMIC non chargé par heure de formation suivie.
- Pour les contrats aidés, pas de remboursement de la rémunération.

2/ Soit le stage n'est pas agréé par le FAFSEA :

Exemple : en 2017, hygiène en transformation fromagère.

- Possibilité de remboursement jusqu'à 45% du coût du projet HT, dans la limite des coûts pédagogiques et des fonds disponibles, sur présentation d'un dossier.

Dans tous les cas, vous devez prendre contact avec la chambre d'agriculture au moins 3 semaines avant la date de démarrage, pour établir la demande de prise en charge individuelle.

*Fonds national d'Assurance Formation des Salariés des Exploitations et entreprises Agricoles

CONTACTS :

Chambre d'Agriculture de l'Isère : Mission formation
Béatrice Cuchet / Véronique Didier Tel. : 04 76 20 68 20 / 04 76 20 68 17
Mail : mission.formation@isere.chambagri.fr

FAFSEA-Agrapôle : 23 rue Jean Baldassini - 69364 Lyon Cedex 07
Tél. : 04 72 37 95 75 - Mail : centreest@fafsea.com

Un nouveau dispositif accompagne la formation interne lors d'une embauche :

L'AEF Emploi : vous embauchez une personne à temps plein, pour une durée d'au moins 6 mois, le FAFSEA finance sa formation en interne, pour les entreprises de moins de 11 salariés.

AgriEmploi 38 - Thibault Boucher - Tel. : 04 76 20 67 34
Mail : thibault.boucher@agriemploi38.com

AGENDA OCTOBRE 2017

JEUDI 12 OCTOBRE 2017

Journée Portes Ouvertes au Pradel. Actualités de l'élevage caprin et de la transformation fromagère. Présentation de la rénovation de la station expérimentale.

VOS INTERLOCUTEURS

- **Véronique GITTON** - Conseillère en transformation fromagère - 06 81 44 95 47 - veronique.gitton@isere.chambagri.fr
- **Gilles TESTANIERE** - Conseiller en transformation carnée - 06 59 54 89 92 - gilles.testanier@isere.chambagri.fr
- **Nadège REY-GIRAUD** - Renseignements / Inscriptions / Formations - 04 74 83 25 01 - nadege.reygiraud@isere.chambagri.fr